

Moppen

Wenn wir nicht zur Kirmes gehen können, dann kommt die Kirmes eben zu uns. Frei nach dem Motto backen wir heute eine traditionelle Kirmesleckerei: Moppen aus dem Münsterland. Die rundlichen Lebkuchenhappen mit Zuckerglasur schmecken feinwürzig und sollen durch die enthaltene Gewürzmischung den Magen schonen.



Portionen: etwa 60 Stück
Vorbereitung: 8 h 15 min
Zubereitung: 45 min
Zeit gesamt: 9 h
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Moppen:

- 200 g Honig
- 150 g Rohrzucker
- 60 g Butter
- 400 g Mehl Type 550
- 100 g gemahlene Mandeln
- 15 g Kakaopulver
- 1 schwach gehäufter TL Backpulver
- ¼ TL Backnatron
- 1 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- Salz
- 50 g Orangeat

- 2 Eier
- ¼ TL Vanillepaste
- 1 EL Rum oder Kirschwasser

Zutaten für die Glasur:

- 250 g Puderzucker
- 60 ml Zitronensaft

Besondere Utensilien:

- Backpinsel

Zubereitung:

- **Für die Moppen** Honig, Rohrzucker und Butter unter Rühren in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist und sich der Zucker gelöst hat – die Masse soll nicht kochen.
- Mischung vom Herd nehmen und handwarm abkühlen lassen.
- Mehl, gemahlene Mandeln, Kakaopulver, Backpulver, Natron, Zimt, Lebkuchengewürz und eine kräftige Prise Salz in einer Schüssel mit dem Schneebeesen vermischen.
- Das Orangeat sehr fein hacken – im fertigen Gebäck sollen keine Stückchen mehr zu identifizieren sein.
- Honigmischung, Eier, Vanillepaste, Rum oder Kirschwasser und Orangeat zur Mehlmischung hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel vermischen.
- Kurz auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel legen.
- Abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.
- Am nächsten Tag zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Aus je einem gehäuften Teelöffel Teig runde Bällchen formen und mit Abstand auf den Backblechen verteilen – es werden mehrere Fuhren vorbereitet und gebacken.
- Moppen im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.
- Moppen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
- **Für die Glasur** Puderzucker und Zitronensaft mit einem Schneebeesen glattrühren.
- Moppen auf Backpapier setzen und die Oberfläche großzügig mit der Glasur bestreichen.
- Trocknen lassen und in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren – **Mahlzeit!**
- **Tipp:** Die Moppen schmecken besonders gut, wenn sie einige Tage durchziehen konnten.